



Menu L'ALPAGE



ム ニ ュ ラ ル パ ー ジ ュ

AMUSE

アミューズ

本日のシェフのひらめき

Amuse of the day

信州サーモンのマリネ クレームドキャビア ピストゥーとレフォールクリーム

Marinated Shinsbu salmon with caviar cream and pistou sauce

APPETIZER

前 菜

鴨とフォアグラのテリーヌ ホワイトアスパラ添えトリュフ風味 コンソメジュレとマスタードシード

Terrine of duck and foie gras, served with truffle flavoured white asparagus, consommé jelly and mustard seeds

PLEASE CHOOSE A MAIN DISH

メイン料理を1品お選びください

甘鯛のポワレ ムールマリニエール添え

Tilefish poêlée served with moules mariniere

or

仔牛のブランケット 春野菜添え

Veal Blanquette with seasonal spring vegetables

or

特選国産牛フィレ肉のポワレ キャラメリゼしたエシャロットのクーリーとポムマキシム

Seared premium Japanese beef fillet with caramelized shallot coulis and "Pommes Maxime"

(+3000)

パン

Bread

パティシエ特製 アシェットデザート

Assiette Dessert

コーヒー または 紅茶

Coffee or Tea

小菓子

Petit fours

¥27,000

食事制限やアレルギーに関するご要望がございましたら、スタッフにお知らせ下さい。

If you have any allergies or food restrictions, please let our staff know.

上記料金には税金とサービス料が含まれています。

All prices are in Japanese Yen, inclusive of service charge and consumption tax.



Menu Gastronomie



ム ニ ュ ガ ス ト ロ ノ ミ ー

AMUSE

アミューズ

本日のシェフのひらめき

Amuse of the day

APPETIZER

前 菜

ブルターニュ産オマール海老のティンバルとサラダタブレ タブナード添え

Timbale of Brittany lobster with tabbouleh salad and tapenade

SOUP

スー プ

南仏名物スープ “ガルビュール”

“Garbure” soup from southern France

FISH DISHES

魚 料 理

ラングスティースと信州黄金シャモのフリカッセ 甲殻類のソース

Fricassee of langoustine and Shinsbu Shamo chicken, crustacean sauce

PLEASE CHOOSE A MAIN DISH

メイン料理を1品お選びください

国産牛ブルゴーニュ風 赤ワイン煮込み

Bœuf Bourguignon

or

特選国産牛のフィレ肉のポワレ ペリゴール風ソース

Premium Japanese beef fillet with Périgord sauce

or

信州千代幻豚のロース肉のグリエ ピカントソース

Grilled pork loin of “Shinsbu Chiyo Genton” with piquant sauce

or

フランス産仔鴨胸肉のロースト グリオットソース

French duck roast with Griot sauce

or

北海道産 サフォークラム 背肉のロースト 香味風味 トマトと茄子のティアン

Roasted Suffolk lamb from Hokkaido with herb flavour, Provençal casserole

(+6000)

パ ン

Bread

パティシエ特製 アシェットデザート

Assiette Dessert

コーヒー または 紅茶

Coffee or Tea

小菓子

Petit fours

¥32,000

食事制限やアレルギーに関するご要望がございましたら、スタッフにお知らせ下さい。

If you have any allergies or food restrictions, please let our staff know.

上記料金には税金とサービス料が含まれています。

All prices are in Japanese Yen, inclusive of service charge and consumption tax.



Menu Gourmand



ム ニ ュ グ ル マ ン

ご予約日より2週間前までの事前予約で承ります。

Requires a 2-week-advance reservation.

AMUSE

アミューズ

本日のシェフのひらめき

Amuse of the day

APPETIZER

前 菜

ニュージーランド産ラングスティースのサラダ トマトフォンデュとバジル仕立て

Langoustine salad served with tomato fondue and basil

SOUP

スー プ

マッシュルームの濃厚クリームスープ

Velvety mushroom cream soup

FISH DISHES

魚 料 理

ブルターニュ産オマール海老と白身魚のパイ包み焼き アメリケースソース

Brittany lobster and white fish "en Croûte" with Américaine sauce

SEASONAL GRANITÉ

季 節 の グ ラ ニ テ

MEAT DISHES

肉 料 理

滋賀県 澤井牧場直送 近江和牛雌フィレ肉のポワレ フォアグラ入りマデラソース トリュフ添え

Omi beef fillet poêlée served with truffle, madeira sauce with foie gras

パ ン

Bread

パティシエ特製 アシェットデザート

Assiette Dessert

コーヒー または 紅茶

Coffee or Tea

小菓子

Petit fours

¥40,000

食事制限やアレルギーに関するご要望がございましたら、スタッフにお知らせ下さい。

If you have any allergies or food restrictions, please let our staff know.

上記料金には税金とサービス料が含まれています。

All prices are in Japanese Yen, inclusive of service charge and consumption tax.